

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS

La SVICAT (acronimo etrusco-celtico con derivazione aramaica e rari influssi eporediensi) nasce come un club di soci legati da un profondo rapporto di stima e amicizia e da interessi gastronomici, epistemici, agroalimentari comuni.

Un Club che prevede un'organizzazione per ogni zona della Toscana. Gruppi a cui potranno partecipare tutti i soci con idee, osservazioni e suggerimenti attraverso i vari incontri in programma durante l'anno. Per ogni zona della Toscana sono previsti gruppi di Amici che si premureranno di fare da portavoce per altri.



Estratto dallo Statuto
dell'Associazione Culturale Enogastronomica "SVICAT"

Art.1 L'Associazione SVICAT è un'associazione senza scopo di lucro di promozione culturale, sociale, autonoma, pluralista, apartitica, a carattere volontario, democratica. Si propone di diffondere e promuovere la cultura, le tradizioni, l'enogastronomia, la storia, l'immagine ed i prodotti tipici, organizzando manifestazioni, corsi di formazione, degustazioni, serate a tema dei prodotti tipici a salvaguardia delle antiche tradizioni e sapori...

Art.2 Lo scopo principale dell'Associazione è quello di promuovere socialità e partecipazione, realizzando attività di promozione sociale, didattica, editoriale, culturale, artistica, sportiva, turistica e ricreativa, nonché servizi ed attività socialmente utili. Sono campi specifici di attività dell'Associazione la divulgazione della cultura enologica ed alimentare attraverso tutti i canali possibili, anche mediante l'organizzazione di incontri, degustazioni, dibattiti, tavole rotonde, viaggi studio, corsi di formazione e aggiornamento, nonché l'individuazione di prodotti alimentari e vinicoli le cui modalità di produzione sono legate a un territorio...

NEC VIVERE CARMINA
POSSUNT QUAE SCRIBUNTUR
AQUAE POTORIBUS

Orazio



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO

Valdikastello Carducci



Per ulteriori info:

www.dabepino.it

www.dabepino/lamadiamelia

daniele@dabepino.it

0584 790400 - 335 7350400

In copertina opera presente all'interno del locale del maestro: **ROMANO COSCI** - Baccaiale Versiliese (affresco)

PROGRAMMA **CENE DIDATTICHE** & **CONVERSAZIONI** 2016/2017



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO

Valdikastello Carducci


lamadiAmelia
pane&co.

IN COLLABORAZIONE CON

ASSOCIAZIONE CULTURALE ENOGASTRONOMICA



Programma aggiornato al 20/11/2016

PROGRAMMA
OTTOBRE-DICEMBRE 2016
CENE DIDATTICHE
E CONVERSAZIONI

INAUGURAZIONE MOSTRA
ROMANO COSCI

Venerdì 6 ottobre - ore 18,00
ore 20,30 cena con i vini
Tenuta Artimino



Con il patrocinio del
Comune di Pietrasanta



CENA A FAVORE
ASS. "UN CUORE UN MONDO"
O.P.A. Massa

Venerdì 28 Ottobre - ore 20,15
LA NOSTRA CUCINA E I VIN
MARCHESI DE FRESCOBALDI

CENA DIDATTICA
Venerdì 2 Dicembre - ore 20,15
ORIZZONTALE alla CIECA
CHAMPAGNE E VINI SPUMANTI ITALIANI
CON LA NOSTRA CUCINA

Il menù, i vini e il costo di ogni serata saranno comunicati anticipatamente e pubblicati su

www.dabellino.it

www.dabellino.it/cene-degustazioni-eventi.html

e sulla pagina facebook

www.facebook.com/EnoTrattoriaDaBeppino

oppure è possibile contattare:

Eno-Trattoria Da Beppino - 0584 790400

Daniele Lazzerini - 335 7350400

Leone Ramacciotti - 339 5836254

Il programma può subire variazioni che verranno comunicate con anticipo. Dati i limitati posti disponibili, soprattutto per le "orizzontali" si consiglia di prenotare quanto prima.

PROGRAMMA
GENNAIO-MAGGIO 2017
CENE DIDATTICHE
E CONVERSAZIONI

CENA DIDATTICA

Venerdì 27 Gennaio - ore 20,15

La nostra cucina e i vini

FONTANAFREDDA

alla presenza del responsabile dell'azienda

CENA DIDATTICA*

Venerdì 24 Febbraio - ore 20,15

La nostra cucina e i vini

MARENCO

alla presenza del responsabile dell'azienda

CENA DIDATTICA

Venerdì 24 Marzo - ore 20,15

La nostra cucina e i vini

GRATTAMACCO - COLLEMASARI

alla presenza dell'enologo

LUCA MARRONE

CENA DIDATTICA

Venerdì 28 Aprile - ore 20,15

La nostra cucina e i vini

POLIZIANO

alla presenza del responsabile dell'azienda

CENA DIDATTICA*

Venerdì 26 Maggio - ore 20,15

ORIZZONTALE alla CIECA

e la nostra cucina

SONO IN PROGRAMMA ANCHE
CONVERSAZIONI E
DEGUSTAZIONI DIDATTICHE
SUL RUM E SULLA BIRRA E SU ALTRI PRODOTTI
ENOGASTRONOMICI

* il tema di questa serata è ancora da definire

PROGRAMMA 2016/2017
CONVERSAZIONI SUL BUON BERE
CENE DIDATTICHE

Riprendono in autunno le *cene didattiche* e le *conversazioni sul buon bere* con una nuova impostazione ed una nuova cadenza. Le *cene didattiche* seguiranno un percorso legato di volta in volta ad un tema o ad un argomento specifico e vorranno essere un naturale compendio, in forma di approfondimento, per tutti i nostri clienti appassionati del buon bere e della nostra cucina.

Le cene presenteranno un menù tipico che vuole riscoprire i più *nobili* e *poveri* piatti della nostra cucina, non disdegnando di proporre anche piccole provocazioni gastronomiche. In ogni caso, per la specificità degli argomenti trattati, le serate saranno uniche ed irripetibili. Come nel caso delle fasciose degustazioni *orizzontali* che vedranno i nostri piatti accompagnati da più vini della stessa tipologia o denominazione, della stessa annata ma di aziende diverse. I vini verranno degustati per tutta la cena alla cieca e saranno valutati a fine serata dagli stessi ospiti, con un semplice punteggio, in base al proprio gradimento e alle proprie preferenze. Naturalmente ci sono anche le serate dedicate ad una singola azienda vinicola, che vedranno, a fianco della proposta culinaria, la partecipazione dei produttori con i propri vini, piuttosto che particolari tipologie di vini e vitigni

Le *conversazioni sul buon bere e le degustazioni didattiche*, non solo sul vino ma anche su birra, rum e distillati... o su prodotti di eccellenza, come per esempio il cioccolato..., saranno dei "dopo cena" e verteranno su specificità gastronomiche o su peculiarità enologiche tra le più importanti, sia esse italiane che estere. Verranno degustati in merito alcuni vini e distillati tra i più rappresentativi abbinati a piccoli assaggi dedicati.

La direzione Eno-Trattoria Da Beppino.

*Si dice che l'appetito vien mangiando,
ma in realta' viene a star digiuni.
(Toto')*